REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
31 JAN 1938

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA

...BRE DE L'INSTITUT
...SIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

...ARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

- 6 JANVIER - N° 2271

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74 456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2271 Paris, 6 Janvier 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET, Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL, Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM, E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN, L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL, René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : **60** frs — Union postale : **100** frs — Le numéro : **3** frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-32**

Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**

Reproduction interdite

LA SANTÉ DES VINS
PAR LE
CONSERVATEUR JACQUEMIN
" Citro-Tannin-Sulfureux "
Tannin à l'alcool, 2 °/₀ acide citrique
3 à 9 °/₀ anhydride sulfureux en vol.
Préservateur de toutes les maladies
— et des Refermentations —
REND LES VINS BRILLANTS
CLARIFIANTS
ET
Produits Œnologiques
DÉROUGISSEZ, DÉSINFECTEZ
— ET AFFRANCHISSEZ —
vos FUTAILLES de tous
MAUVAIS GOUTS & GERMES
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

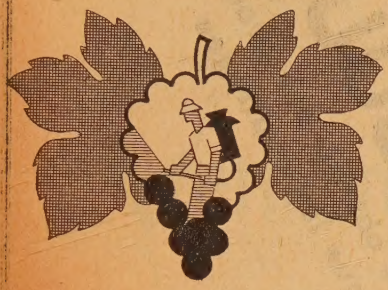
Engrais PLASMIN
FLUORÉ COMPLET
(Formule G. GIMEL, Ing. agricole)
FORMULE SUPERIEURE POUR
CULTURE INTENSIVE
ET VIGNE
RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES
GROS RENDEMENTS
Demander renseignements
gratuits, analyse et prix
à INSTITUT JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1743
MOËT & CHANDON
Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

ACIDE TARTRIQUE

Chimiquement pur

Premier Blanc — Cristallisé

PRODUIT FRANÇAIS

Et. CHOLAT - LYON

Agent général : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tables des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix 10 fr., et pour les abonnés : 5 fr.

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

Qui dit pulvérisation dit : Vermorel !

POUR VOS VIGNES

ÉCLAIR...
FAVOREX
RENOVEX
AQUILON

Vermorel
VILLEFRANCHE (Rhône)
Succursales : Paris, Montpellier, Strasbourg

Pub. R. L. Dupuy

MACHINES VITICOLES
"L'IDEALE"
Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)
PULVÉRISATEURS
A TRACTION

R.C. LIBOURNE N° 10216

Établts MIRANDE
Constructeurs
St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)
Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

PLUS DE CHLOROSE !
LA
DOLOMAGNÉSIE
COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)
NOTICES ATTESTATIONS
GARRIGUE & CHALLOU
4, Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 40 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 - LYON

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)**

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).
Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU (M.A.)

à BURGY (S.-et-L.) — Téléphone N° 1

Établissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions

PLANTS GREFFES de table et de cuve des principales variétés

HYBRIDES NOUVEAUX autorisés, des meilleurs N^os^ en racines et greffés

BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété

Prix-courant et renseignements F°. Analyse gratuite de tous les terrains

AUTHENTICITÉ GARANTIE sur facture

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B^t^

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés. racinés et boturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A , 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

BLANQUETTE DE LIMOUX

La meilleure - marque - **"BABOU"** La plus forte production

Grand Vin mousseux, à mousse naturelle

Ets JEAN BABOU, à LIMOUX (Aude) — Téléph. : 1

CORNES BROYÉES

FRISONS DE CORNES · CORNES ÉCAILLES - LAMELLES - SEMOULE

14 0/0 Azote garanti

LA PLUS IMPORTANTE PRODUCTION DE FRANCE

AZEMA-BIGOU

CAMPREDON, par LA BASTIDE-s/-L'HERS (Ariège)

BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE

VIGNE

Hybrides greffés, racinés
Cépages français. Bas prix
LUCOTTE, Sté Vre TONNERRE

Pour les CUVES en CIMENT ARMÉ

utilisez les portes, regards, Robinetteries des Fonderies

Etablissements ROUGÉ - NARBONNE

Société Anonyme capital 2.500.000 Frs - Les seuls spécialistes

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Téléphone : 21-31

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

JADIS

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours :* 195 852

REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXXVIII

QUARANTE-CINQUIÈME ANNÉE — 1938

(JANVIER A JUIN)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE PAR

PIERRE VIALA
Membre de l'Institut (Académie des Sciences)
Ancien Président de l'Académie d'Agriculture

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'Agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

TOME LXXXVIII

QUARANTE-CINQUIÈME ANNÉE — 1938

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE LA VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1938

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2271 Paris, 6 Janvier 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

J. Appert . . . . . Blocage et distillation obligatoire pour la campagne 1937-1938 5
Alfred Hot . . . . . L'alcool carburant en France et dans le monde (*suite et fin*) 12

Actualités

Jean Branas . . . . . Chronique méridionale 16
Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Vins et qualité 18
Le Congrès national du raisin et du jus de raisin. — Concours d'appareils ramasse-sarments. 19
Bibliographie : L'Agenda agricole et viticole 1938, par Vermorel. — Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges, par D. Bois. 20

Revue commerciale :
Cours des vins. 21
Cours des principaux produits agricoles. 22

BLOCAGE ET DISTILLATION OBLIGATOIRE POUR LA CAMPAGNE 1937-1938 (1)

Deux décrets, du 23 décembre courant, publiés au *J. O.* du 24, édictent le blocage et la distillation obligatoire d'une partie de la récolte de 1937. Comme les disponibilités de la campagne sont inférieures à 84.000.000 d'hl., les textes ne s'appliquent qu'aux producteurs de plus de 400 hl. de vin.

I. — Blocage

Blocage à la propriété. — Le blocage imposé aux récoltants est fonction de l'importance de la récolte, du rendement à l'hectare et de l'augmentation de la superficie productive du domaine comparativement à l'année 1928. Ces trois éléments sont fixés comme suit :

1° Importance de la récolte :
10 p. 100, lorsque la récolte est comprise entre 400 et 1.000 hl. ;
12 p. 100, lorsque la récolte est comprise entre 1.001 et 3.000 hl. ;
14 p. 100, lorsque la récolte est comprise entre 3.001 et 5.000 hl. ;
16 p. 100, lorsque la récolte est comprise entre 5.001 et 10.000 hl. ;
18 p. 100, lorsque la récolte est comprise entre 10.001 et 20.000 hl. ;
21 p. 100, lorsque la récolte est comprise entre 20.001 et 50.000 hl. ;
24 p. 100, lorsque la récolte excède 50.000 hl.

(1) Circulaire de la Direction Générale des Contributions indirectes du 27 décembre 1937.

2° Rendement à l'hectare :

En considération du rendement à l'hectare, les taux prévus au paragraphe précédent sont majorés de :

10 p. 100, quand le rendement est compris entre 40 et 50 hl. ;
20 p. 100, quand le rendement est compris entre 51 et 60 hl. ;
30 p. 100, quand le rendement est compris entre 61 et 70 hl. ;
40 p. 100, quand le rendement est compris entre 71 et 80 hl. ;
50 p. 100, quand le rendement est compris entre 81 et 100 hl. ;
60 p. 100, quand le rendement est compris entre 101 et 125 hl. ;
70 p. 100, quand le rendement dépasse 125 hl.

3° Augmentation de la superficie productive du domaine :

Lorsque, comparativement à l'année 1928, les déclarations de 1937 accusent une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles, les quantités de vin fournies par ces dernières plantations supportent un blocage supplémentaire de 30 p. 100. Ces quantités sont fixées, forfaitairement, d'après le rendement moyen obtenu, en 1937, sur l'ensemble de l'exploitation. Toutefois, la majoration de blocage n'est pas appliquée quand la production des nouvelles superficies plantées n'excède pas 200 hl.

L'attention du service est appelée sur la disposition formant le 4e paragraphe de l'article 1er du décret de blocage. Après avoir rappelé l'article 70 du Code du vin : « En cas de vente, de location ou de cession de parcelles entrées en production postérieurement à 1928, le blocage atteint les acheteurs, bailleurs ou cessionnaires, quelle que soit l'importance de leur production », le décret ajoute : « Si cette dernière est inférieure à 400 hl., le premier élément du blocage relatif à la récolte globale, est appliqué au taux prévu pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hl. ».

En aucun cas, les quantités bloquées ne peuvent excéder 33 p. 100 de la récolte. Si l'application des divers éléments du blocage aboutissait à un pourcentage supérieur, il conviendrait d'abaisser celui-ci à 33 p. 100. Des réductions proportionnelles de chaque prestation pourraient, d'autre part, être opérées afin de maintenir les quantités de vin bloquées dans la limite de 4.000.000 d'hl. pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien. Le cas échéant, des instructions spéciales seraient données sur ce point particulier.

Blocage chez les importateurs. — Les quantités de vins bloquées chez les importateurs sont fixées comme suit pour les importations opérées du 1er septembre 1937 au 31 août 1938 :

10 p. 100, lorsque les importations seront comprises entre 400 et 1.000 hl. ;

12 p. 100, lorsque les importations seront comprises entre 1.001 et 3.000 hl. ;

14 p. 100, lorsque les importations seront comprises entre 3.001 et 5.000 hl. ;

16 p. 100, lorsque les importations seront comprises entre 5.001 et 10.000 hl. ;

18 p. 100, lorsque les importations seront comprises entre 10.001 et 20.000 hl. ;

21 p. 100, lorsque les importations seront comprises entre 20.001 et 50.000 hl. ;

24 p. 100, lorsque les importations dépasseront 50.000 hl.

Sur les pièces de régie établies aux points frontières ou dans les ports de débarquement, après dédouanement de vins étrangers, les receveurs-buralistes porteront, désormais, la mention « Importateur ». Les titres de mouvement ne devront jamais être échangés en cours de transport. Une nouvelle expédition ne pourrait être levée qu'après entrée des vins dans les magasins des destinataires et prise en charge à un compte de blocage.

Exonérations. — Les exonérations de blocage sont énumérées à l'article 73 du Code du vin. Celles prévues aux alinéas *a* et *c* demeurent inchangées. Par contre, l'alinéa *b* doit être réduit à ses deux premières lignes, visant les vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. Les dispositions touchant la présomption légale d'origine prévue par les lois des 6 mai 1919, 6 et 30 avril 1935 avaient un caractère transitoire ; elles se trouvent caduques depuis le 15 décembre 1936.

Détails d'application. — Pour tous détails d'application, le Service se référera aux instructions données par circulaires n° 573 du 19 septembre 1933 (chapitre IV), 625 du 17 janvier 1935 (paragraphes 23 à 27), 659 du 13 août 1935 (chapitre IV) et par la note de service n° 631 du 23 décembre 1935 (chapitres I, II et III).

II. — Distillation obligatoire

Les quantités d'alcool à produire sont fonction de l'importance de la récolte et du rendement à l'hectare ; ces deux éléments sont fixés comme suit :

1° Importance de la récolte:

1 l. 20 d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hl. ;

1 l. 50 d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes comprises entre 1.001 et 3.000 hl. ;

1 l. 80 d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes comprises entre 3.001 et 5.000 hl. ;

2 l. 10 d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes comprises entre 5.001 et 10.000 hl. ;

2 l. 40 d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes comprises entre 10.001 et 20.000 hl. ;

2 l. 70 d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes comprises entre 20.001 et 50.000 hl. ;

3 l. d'alcool pur, par hl. de vin, pour les récoltes supérieures à 50.000 hl

2° Rendement à l'hectare :

En considération du rendement à l'hectare, les taux prévus au paragraphe précédent sont majorés de :

10 p. 100, quand le rendement à l'hectare est compris entre 40 et 50 hl. ;

20 p. 100, quand le rendement à l'hectare est compris entre 51 et 60 hl. ;

30 p. 100, quand le rendement à l'hectare est compris entre 61 et 70 hl. ;

40 p. 100, quand le rendement à l'hectare est compris entre 71 et 80 hl. ;

50 p. 100, quand le rendement à l'hectare est compris entre 81 et 100 hl. ;

60 p. 100, quand le rendement à l'hectare est compris entre 101 et 125 hl. ;

70 p. 100, quand le rendement à l'hectare excède 125 hl.

Sur demande des viticulteurs, formulée avant le 31 janvier prochain, les prestations d'alcool seront susceptibles d'être augmentées de façon à per-

mettre la distillation de la totalité de leurs vins bloqués. Par contre, des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées par l'Administration, afin de maintenir les quantités d'alcool de vin à produire dans la limite de 300.000 hl., pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

En exécution de l'article 77 du Code du Vin, une partie des prestations est susceptible d'être réglée en alcools viniques ; cette fraction atteint :

1 l. 05 d'alcool pur, par hl. de vin récolté dans les trois départements nord-africains ;

0 l. 82 d'alcool pur, par hl. de vin récolté dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 8°5 au moins ;

0 l. 65 d'alcool pur, par hl. de vin récolté dans les autres régions.

L'excédent doit être constitué par des alcools de vin, étant entendu que la quantité de vin à distiller, pour cet objet, ne doit pas excéder 33 p. 100 de la récolte. Pour la détermination de cette limite, le degré moyen des vins à distiller est fixé au degré minimum des vins de pays dans la région.

Des exemples de décomptes sont donnés pages 18 à 22 de la note de service n° 631 du 23 décembre 1935. Le service devra s'y reporter.

Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool de vin de fabrication postérieure au 23 décembre 1937. Mais deux dérogations doivent être prévues, en faveur :

1° Des alcools tirés de vins issus de cépages prohibés et inscrits à des comptes de déblocage ouverts depuis le début de la campagne (L. A. n° 2.307 du 5 octobre 1937) ; 2° des alcools produits par des viticulteurs ou pour leur compte, en prévision d'une distillation obligatoire (N. A. n° 6.789, du 30 juillet dernier).

La partie des prestations satisfaite en alcools viniques devra provenir de la récolte personnelle des viticulteurs. Une procédure de vérification a été prévue, à cet effet, page 23 de la note de service n° 631 ; son application stricte s'impose.

Suivant l'article 4, alinéa 3, du décret, les alcools de prestation doivent être produits avant le 30 avril prochain. Ils devront être livrés avant le 31 mai suivant, sauf s'il s'agit d'eaux-de-vie pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac (article 80, paragraphe 2, du Code du Vin modifié par l'article 11 du décret-loi du 25 août 1937).

Si le besoin s'en faisait sentir, l'Administration aurait la faculté de fixer, pour chaque prestataire, la date extrême avant laquelle sa propre fourniture devrait être opérée. Le cas échéant, MM. les Directeurs recevraient des instructions particulières.

Les viticulteurs des régions de Cognac ou d'Armagnac, dispensés de fournir l'alcool, demeurent tenus de justifier qu'ils ont distillé ou fait distiller, dans le délai prévu, des quantités suffisantes de vins, lies, déchets de cave ou marcs provenant de leur propre récolte (circulaire n° 573, paragraphe 71 et note de service n° 631, page 25).

L'article 9 du décret de distillation obligatoire fixe les conditions dans les quelles la partie des prestations à régler en alcool de vin peut être remplacée par des exportations de moûts concentrés de raisin. Le texte est assez explicite pour se passer de commentaires. Il suffit de préciser que les envois de moûts à l'étranger libéreront, à la fois, du blocage et de la distillation obligatoire.

Des compensations seront également admises sous forme : 1° d'exportations de vins. Sur ce point, le service appliquera les directives tracées par

la circulaire nº 688 du 3 avril 1936 (chapitre IV) et par la note autographiée nº 6.526 du 29 mai suivant ; 2º des fournitures de vins à l'Intendance ou à des établissements d'assistance publique, pour être distribués à titre de rations supplémentaires. Les conditions de livraison seront fixées prochainement, par décret. Ce texte fera l'objet d'instructions particulières.

Exonérations. — Les exonérations de distillation sont citées à l'article 80 du Code du vin, dont l'alinéa b doit être rédigé ainsi, à la suite de la réforme réalisée par l'article 11 du décret-loi du 25 août 1937 :

« *b*) Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée ;

« Sont dispensés de livrer à l'État l'alcool produit, les récoltants qui obtiennent des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac. »

Détails d'application. — Les détails d'application ont été prévus par circulaire nº 573 (chapitre V), 659 du 13 août 1935 (chapitres IV et VI) et par la note de service nº 631 (chapitre VII).

Il est rappelé que les alcools tirés de la distillation de lies complètes sont considérés comme alcools de vin, à concurrence de 90 p. 100 de la quantité produite et comme alcools viniques, pour le surplus (L. A. nº 2.250 du 5 juillet 1937). Cette disposition s'applique aux alcools de prestation, comme aux alcools de contingent.

L'attention est également appelée sur l'article 2, paragraphe 2, du décret de distillation obligatoire, qui permet d'imputer, sur la partie des prestations devant être réglée obligatoirement en alcool de vin, des alcools de même nature livrés, par les prestataires ou pour leur compte, au titre du contingent de la campagne en cours. Il prévoit, cependant, deux réserves : 1º les livraisons au titre du contingent doivent intervenir avant le 1er avril 1938 ; 2º la compensation « en totalité », de la prestation d'alcool de vin, par une fourniture au contingent, est limitée aux viticulteurs dont la récolte de 1937 accuse un rendement inférieur ou au plus égal à 100 hl. à l'hectare. Quand le rendement dépasse cette moyenne, la compensation doit être limitée à la moitié de la prestation.

La compensation n'est pas prévue pour la partie de la prestation susceptible d'être réglée en alcool vinique.

Exemples :

1º Un viticulteur a obtenu, en 1937, 2.000 hl. de vin, à raison de 72 hl. à l'hectare. Il est astreint à une prestation de 42 hl. d'alcool pur, comprenant 25 hl. 60 d'alcool de vin et 16 hl. 40 d'alcool vinique ;

Si l'intéressé fournit, avant le 1er avril 1938, 25 hl. 60 d'alcool de vin, au titre du contingent, la partie de sa prestation à solder en alcool de vin se trouvera apurée. Il demeurera seulement tenu de livrer 16 hl. 40 d'alcool vinique, au prix fixé pour la distillation obligatoire.

2º Un viticulteur a obtenu, en 1937, 3.600 hl. de vin, avec un rendement moyen de 105 hl. à l'hectare. Sa prestation s'élève à 103 hl. 68 d'alcool pur dont 65 hl. 88 d'alcool de vin et 37 hl. 80 d'alcool vinique.

L'intéressé peut offrir et livrer au contingent de la campagne 1937-38 une quantité quelconque d'alcool de vin; la partie de sa fourniture susceptible d'être imputée sur sa prestation obligatoire sera toujours limitée à la moitié de cette dernière en alcool de vin, soit à 32 hl. 94 (65,88). Le surplus, soit 32 hl. 94 d'alcool de vin et 37 hl. 80 d'alcool vinique devra être livré, au titre de la distillation obligatoire et payé comme tel. Il en demeurerait ainsi même dans l'hypothèse où l'intéressé ne disposerait pas d'alcool vinique et fournirait la totalité de sa prestation sous forme d'alcool de vin.

Apurement de la campagne 1935-36. — Les alcools de prestation obligatoire exigibles pour la campagne 1935-36, devaient être livrés avant le 31 juillet 1936. Cependant, à la suite de gelées et d'inondations survenues dans quelques régions, au cours du printemps de 1936, il avait été recommandé de laisser en suspens les prestations dues par les viticulteurs sinistrés. Depuis lors, une décision ministérielle a entériné la proposition formulée par la Commission interministérielle de la Viticulture, pour le règlement de cette situation particulière. Elle affranchit, de toute fourniture d'alcool (alcool de vin et alcool vinique), les viticulteurs sinistrés à 90 p. 100 ou plus, c'est-à-dire ceux dont la récolte de 1936 présentait, comparativement à celle de 1935, un déficit égal ou supérieur à 90 p. 100.

La mesure est d'ordre général. Elle profite, à la fois, aux prestataires non encore libérés et à ceux qui avaient fourni leurs alcools dès le début de l'année 1936. Les premiers sont dispensés de livrer et leur compte doit être apuré purement et simplement. Quant aux seconds, ils ont la faculté de faire imputer les alcools sur leur nouvelle prestation ou au nom d'autres viticulteurs, qu'ils désigneront eux-mêmes.

Les viticulteurs libérés en seront informés, et ceux qui avaient déjà fourni leurs alcools, invités à choisir entre les modes de régularisation prévus.

Les prestataires, dont le pourcentage de perte n'atteint pas 90 p. 100, demeurent tenus de fournir la totalité de leurs alcools. Un avertissement leur sera adressé dès réception de la présente lettre autographiée, et un délai consenti, jusqu'au 31 janvier prochain. Passé cette date, l'astreinte journalière de 3 fr. par hl. d'alcool non livré, prévue à l'article 125, 5°, du Code du Vin, deviendra exigible. Des bordereaux de livraison spéciaux devront être fournis pour ces alcools, qui seront payés aux récoltants sur la base des prix fixés pour la campagne 1935-36 (décret du 9 octobre 1935, note de service n° 631, annexe n° 4).

Il va sans dire que cette fourniture d'alcool, afférente à la campagne 1935-36, est complètement indépendante de celle qui peut être exigée au titre de la campagne en cours et pour laquelle d'autres délais de livraison sont prévus.

Dispenses partielles de blocage et de distillation. — Les dispenses partielles de blocage et de distillation attribuées à la suite d'arrachages volontaires atténueront le montant des prestations, dans les conditions prévues à l'article 97 du Code du Vin.

Dans l'hypothèse où des dispenses seraient obtenues au cours de cette campagne, il conviendrait d'appliquer les instructions données au chapitre VI de la note de service n° 631.

Echelonnement. — Lors de la libération des deux premières tranches de la récolte de 1937, les conditions requises pour le recours au blocage ne se trouvaient pas encore remplies. Les quantités de vin disponibles pour la vente et, par suite, passibles d'échelonnement, ont été déterminées, compte tenu de la limitation provisoire des sorties prévue pour le début de chaque campagne (L. A. n° 2.292 et 2.325 des 6 septembre et 15 novembre 1937).

Après l'établissement des décomptes de blocage, les comptes d'échelonnement devront être revisés. Les 2/10 libérés seront calculés sur la portion de récolte libre de blocage. A l'égard des viticulteurs exonérés du blocage, par suite du déficit accusé par leur récolte de 1937 ou de 1936, ou, en raison de la qualité de leurs vins, bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, l'échelonnement sera déterminé directement sur le total de la récolte.

Transferts de blocage et d'échelonnement. — Des transferts de blocage et d'échelonnement peuvent être admis, soit entre récoltants, soit par imputation sur les crédits des comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement ouverts en exécution de la L. A. nº 2.307 du 5 octobre dernier ou de ceux qui pourraient l'être par la suite.

Ni dans l'un, ni dans l'autre cas, il n'y aura lieu d'exiger des certificats d'analyse attestant que les vins de remplacement sont propres à la consommation de bouche. En raison de la consistance de la récolte de 1937, il convient, tout au contraire, de permettre des transferts sur des vins de qualité défectueuse afin de les écarter du marché de bouche.

Pour tous détails d'application, on se référera à la L. A. nº 2.062 du 27 janvier 1936.

Cette instruction a prévu la délivrance de duplicata des bulletins 6 E annonçant des transferts. En raison d'incidents survenus au cours de la campagne 1935-36, l'Administration insiste pour que les bulletins 6 E et leurs duplicata ne soient jamais transmis ou délivrés avant livraison effective des alcools de prestation à la Direction du Service des Alcools.

Jusqu'au 31 janvier prochain, les transferts de blocage ou d'échelonnement entre récoltants et l'ouverture de comptes spéciaux de déblocage ou d'échelonnement chez des distillateurs seront réservés aux vins provenant de cépages prohibés. Après cette date seulement, les opérations pourront porter sur d'autres vins et notamment sur des vins piqués.

Bien entendu, les alcools tirés de la distillation de vins inscrits aux comptes spéciaux de déblocage ou d'échelonnement doivent être livrés à l'Etat au titre de la distillation obligatoire. Une procédure de vérification a été prévue page 9 de la note de service nº 631 ; il conviendra de s'y référer.

Des transferts de blocage pourront également être opérés, chez des marchands en gros exportateurs. A cet égard, on se reportera aux instructions données par circulaire nº 573 (paragraphes 50 à 52).

Renseignements statistiques. — En raison des délais très courts prévus pour la livraison des alcools de distillation obligatoire, l'Administration insiste pour que les décomptes de blocage et de prestations d'alcool soient opérés et notifiés aux viticulteurs, dans le plus court délai possible.

Dès l'achèvement des opérations, il y aura lieu de faire parvenir àla Direction générale les relevés prévus aux paragraphes 39 et 70 de la circus laire nº 573. Pour les alcools, on distinguera les alcools de vin et les alcoo l viniques. Un exemplaire de chaque relevé suffira, celui de la distillation obligatoire devant être accompagné d'un bordereau présentant les résultats pour l'ensemble du département.

J. APPERT.

L'ALCOOL CARBURANT EN FRANCE ET DANS LE MONDE (1)

Deuxième Partie

L'alcool carburant dans le monde

La plupart des pays produisant des matières alcooligènes ont dû se préoccuper d'assurer un écoulement satisfaisant à l'alcool qui résultait de la mise en œuvre desdites matières.

D'un autre côté, la nécessité s'est parfois imposée à eux d'éviter d'avoir recours aux carburants étrangers.

Pour ces deux raisons, les pays en question ont adopté la politique des carburants que commandaient les circonstances.

Allemagne :

L'Allemagne a toujours fait les plus grands efforts pour trouver des débouchés à son importante production d'alcool, laquelle malgré les contingents dépasse 4 millions d'hectolitres.

Elle dispose de grosses masses d'alcool provenant notamment d'alcools de pommes de terre et de betteraves.

Déjà, pendant la guerre, cette notable ressource d'alcool lui permit de pallier, en partie, sa carence en hydrocarbures.

En outre, le législateur allemand en réformant le monopole de l'alcool par une loi promulguée le jour même où étaient signés les accords de Béziers (8 avril 1922), devait s'inspirer de la loi française votée peu après (28 février 1923). Il imposait ainsi aux importateurs d'essence l'obligation d'acheter au monopole une quantité déterminée d'alcool.

Cette quantité fut fixée, en 1930, à raison de 2,5 p. 100 du chiffre de leurs ventes. Le pourcentage a été ensuite porté à 6 p. 100 en 1931 et à 10 p. 100 en octobre 1932. Ainsi, en 1934, 2.100.000 hectolitres d'alcool ont été livrés à la carburation, contre 235.000 hectolitres en 1930.

Au début de la campagne 1935-36, les stocks de monopole atteignaient 1.700.000 hectolitres au lieu de 1.300.000 en 1934-35. Et le total des ventes en 1936 a été de 3.900.000 hectolitres contre 3.860.000 l'année précédente.

Parmi les stocks écoulés au prix réduit, on compte 2.100.000 hectolitres en 1936, destinés à la carburation au lieu de 2.200.000 en 1935. Cette réduction s'explique par l'addition de méthanol devenue entre temps obligatoire et qu'un décret de 1937 a également imposée aux mélanges essence, benzol dans la proportion de 13 à 16 p. 100.

Quant au prix de vente de l'alcool carburant, il a été fixé le 1er janvier 1936 à 47,50 R. M. et le 1er janvier 1937 à 46,25 R. M.

Par ailleurs, des usines d'alcool absolu sont construites en très grand nombre et d'une manière générale tout ce qui concerne l'alcool carburant y est systématiquement organisé.

(1) Voir *Revue*, nos 2266. p. 413, 2267, p. 436, 2269, p. 470 et 2270, p. 585.

AUTRICHE :

C'est une loi du 27 janvier 1931 qui est venue instaurer, en Autriche, le régime des carburants à base d'alcool en même temps que l'obligation de reprise à l'égard des importateurs.

BRÉSIL :

Au Brésil, un décret nº 19.717 du 20 janvier 1931 était pris en vue de favoriser le développement de l'emploi de l'alcool comme carburant. Inspiré des textes existant en la matière tant en France qu'en Allemagne, ce décret obligeait les importateurs d'essence à acheter une certaine quantité d'alcool fixée à 5 p. 100 de l'essence importée. Cet alcool était exonéré de l'impôt de consommation à la condition qu'il fut dénaturé au préalable.

Depuis lors, le décret nº 22.789 (du 1er juin 1933), et les décrets nº 22.981 et 23.664 (29 décembre 1933) ont définitivement établi le statut de l'alcool carburant.

C'est à l'Institut du Sucre et de l'Alcool qu'il appartient de prendre toutes les dispositions nécessaires en vue de l'application de la loi qui impose l'emploi comme carburant. Il fixe notamment le prix de vente de l'alcool anhydre destiné à la carburation.

On entend au Brésil par alcool anhydre l'alcool titrant 99°7 G. L. à 15° C. Son prix d'achat est d'environ 900 reis de litre ou 90 mil reis d'hectolitre.

L'Institut n'exerce pas à proprement parler un monopole mais il doit obligatoirement acheter aux industriels tout l'alcool anhydre offert, pourvu que ce dernier réponde aux caractéristiques exigées. De leur côté, les producteurs restent libres de vendre directement aux compagnies importatrices de pétrole si cela leur convient.

Enfin, l'Institut subventionne les installations de production d'alcool anhydre qui ont recours à lui et quel que soit leur caractère, officiel ou non. C'est ainsi qu'il a créé par ses propres moyens la Distillerie centrale de Campos et qu'il subventionne, dans l'Etat de Pernambuco, l'usine Azulina, la distillerie des Producteurs de Pernambuco et l'usine Catende.

CANADA :

Dans ce pays, les mélanges carburants à base d'alcool ont été préconisés en 1934 par le Conseil national des Recherches. Ainsi le Canada tire-t-il parti de son excédent d'alcool de grain.

Les régions de Québec et de l'Ontario sont celles qui consomment le plus de carburant et aussi celles où se sont développées les distilleries dont la prospérité est liée au prix du blé sur le marché mondial.

On y a calculé, en effet, qu'un carburant contenant une certaine proportion d'alcool y revient cher bien qu'il permette de réduire les importations de pétrole brut.

ESTHONIE :

La vente de l'alcool éthylique à l'intérieur du pays fait l'objet d'un monopole d'état. Sa production n'est admise qu'avec l'autorisation du gouvernement.

Par contre, la production, la vente et la consommation de l'alcool méthylique bénéficient de la liberté la plus complète.

L'alcool éthylique est seul utilisé comme carburant (Rügi, Téataja, nº 53, 1932) mais il doit être dénaturé au préalable. Cette dénaturation s'opère exclusivement dans les entrepôts de l'Etat et aux frais de ce dernier. Après quoi, ledit alcool est mis en vente dans les dépôts du monopole.

Cependant, en raison de son prix de revient, l'alcool carburant est peu recherché dans ce pays. Il faut ajouter aussi que l'Etat n'encourage pas cet usage car il a intérêt à voir s'accroître l'exploitation du schiste combustible dont le pays est amplement pourvu.

HONGRIE :

Dès 1920, la Hongrie imposait le mélange essence, alcool absolu. Le nouveau carburant y est appelé « motalkol ».

L'alcool produit dans les fabriques doit être introduit obligatoirement dans les mélanges « motalkol ». Il doit titrer au moins 99º5. Un alcool autre que l'alcool déshydraté ne saurait être employé pour l'obtention de ce mélange.

La première disposition légale visant l'utilisation de l'alcool carburant est contenue dans l'ordonnance du Ministre Royal Hongrois des Finances nº 113.908 du 27 novembre 1923. Par la suite, la loi XXIII du 10 août 1927 s'occupait plus spécialement de l'alcool déshydraté. Cet alcool est dénaturé avant de quitter la distillerie sous la surveillance des autorités fiscales. Son prix est fixé par le Ministre des Finances.

La distribution du « motalkol » se fait par l'intermédiaire des fabriques et des importateurs d'huiles minérales. Son usage est répandu dans tout le pays.

INDOCHINE :

Un décret du 9 décembre 1933 a institué en Indochine un régime d'alcool carburant analogue à celui qui est en vigueur dans la Métropole.

ITALIE :

L'Italie s'est trouvée comme la France, dans la nécessité de pourvoir à son insuffisance en matière d'hydrocarbures indigènes et d'économiser l'essence qu'elle doit entièrement importer en raison de la pauvreté de son sous-sol à cet égard. Pour cela, elle a préconisé et puis imposé la formule d'un carburant national dans lequel il entre jusqu'à 52 p. 100 d'alcool éthylique (loi du 14 février 1930). On a même utilisé lors d'une compétition sportive (les 1.000 de Brescia en 1934) un carburant comprenant 48 parties d'essence et 52 parties d'alcool (respectivement 20 partie d'alcool méthylique et 32 parties d'alcool éthylique). Ce mélange aurait donné les meilleurs résultats.

C'est qu'une source très importante de carburants nationaux est fournie dans ce pays par les différents produits alcooligènes. La production d'alcool éthylique s'est élevée en 1936 à 80.000 tonnes et on assure que cette production peut être triplée en cas de nécessité. Par ailleurs, les alcools méthyliques issus des procédés de synthèse ou de la distillation de substances cellulosiques apportent une contribution appréciable à la solution du ravitaillement en carburant.

Par ailleurs, un décret-loi, en date du 21 novembre 1935, rend obligatoire l'emploi des carburants nationaux pour certaines catégories de transports automobiles.

On a, enfin, calculé que pour l'année 1938, l'Italie pourra disposer d'une production annuelle totale de plus de 600.000 tonnes de carburants nationaux se répartissant ainsi :

390.000 tonnes d'huiles minérales nationales ;
106.000 tonnes d'alcools carburants ;
126.000 tonnes de provenances diverses.

Ceci a été du reste démontré à la dernière « Mostra del Carburante Nazionale » de Padoue de 1936 et confirmé au récent Congrés International du Carbone Carburant (Rome 10-14 septembre 1937) (1).

LETTONIE :

Un décret-loi du 3 janvier 1931 avait imposé dans ce pays l'emploi d'un carburant national letton comportant 20 p. 100 d'alcool absolu, mais étant donné le nombre élevé de devises étrangères disponibles, cette obligation a été momentanément supprimée.

POLOGNE :

Ce pays a mené une très active propagande en faveur de l'emploi de l'alcool dont le prix y est calculé en parité du prix de vente des pommes de terre.

En outre, le commerce de l'alcool y est monopolisé par l'Etat. Dès 1927 on pouvait ainsi mettre en vente un carburant composé de 70 p. 100 d'essence et de 30 p. 100 d'alcool absolu.

SUÈDE :

On utilise dans ce pays de « Lettbentyl », sorte de carburant à base d'alcool contenant environ 25 p. 100 d'alcool et très recherché.

TCHÉCOSLOVAQUIE :

En Tchécoslovaquie, la crise agricole a amené le stockage d'importantes quantités d'alcool provenant de la mise en œuvre des pommes de terre, pour en assurer l'écoulement, on a créé un carburant appelé « dynalcool » dont on encourage l'utilisation.

Aux termes de la loi du 7 juin 1932, qui a réformé le régime de l'alcool, l'alcool ne peut être mis en circulation, vendu, transformé ou consommé que d'après les directives du Ministère des Finances. Une seconde loi du même jour impose l'obligation du mélange de l'alcool à l'essence destinée à être employée comme carburant. Le pourcentage d'incorporation varie entre 20 et 25 p. 100 d'alcool déshydraté.

Alfred HOT.

---

(1) V. III[e] Congresso Internazionale del Carbonio Carburante 2[e] Sesione Carburanti liquidi, « L'Alimentazione ad alcool etilico » (Ing. Moscarini), p. 44.

ACTUALITES

Jean BRANAS : Chronique méridionale : Sur les labours de la vigne (*Suite*)
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : Vins et qualité
Le Congrès national du raisin et du jus de raisin
Concours d'appareils ramasse-sarments
Bibliographie : L'agenda agricole et viticole 1938, par VERMOREL
Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges, par D. BOIS

Chronique méridionale

Sur les labours de la vigne. — Les labours de la vigne sont donc les régulateurs presque parfaits de la teneur en eau du sol. Ils permettent son accumulation par les hivers secs, comme l'est encore l'actuel, assurent son évacuation rapide et sa conservation au cours de la saison sèche. Nous avons montré déjà quelles étaient les règles simples qui permettaient avec une pleine efficacité de jouer de cette technique de manière à en exploiter toutes les possibilités dans les vignes établies comme le plus fréquemment elles sont dans notre région, c'est-à-dire disposées en carrés, de 1 m. 50 de côté.

Or, l'habitude de choisir une autre disposition, encore qu'elle ne semble pas être plus fréquente que dans les années passées, est née d'un déterminisme confus. Elle a conduit aux plantations disposées, non plus en carré, mais en lignes séparées par un intervalle variable (2 m., 2 m. 25 et même 2 m. 50) sur lesquelles les souches sont distantes de 1 m. 50 à 1 m. avec ou non un palissage sur un nombre variable de fils de fer.

Il est sans doute difficile de savoir, dans la plupart des cas, ce qui a poussé les praticiens à orienter ainsi leurs plantations ; il n'est pas certain que ce soit le désir d'accroître commodément la charge laissée à la taille, aussi aisément augmentée sur les souches conduites à la manière ordinaire ; ce n'est pas davantage la possibilité qui est offerte de palisser la végétation sur des fils de fer, car elle ne procure aucun bénéfice, au contraire ; et ce n'est pas non plus la certitude de pouvoir appliquer les traitements anticryptogamiques dans des conditions qui assurent une meilleure efficacité, car ce point de vue est bien secondaire, mais il est probable que cette pratique est mise en œuvre dans le dessein de faciliter les opérations culturales, et plus particulièrement le travail du sol.

Elle est la conséquence d'une véritable mystique née de très remarquables études sur les résultats obtenus par la culture superficielle dont l'application a paru provoquer de sérieux bénéfices et être susceptible d'une généralisation.

Ce sont les plantes qui en bénéficient les premières en conservant la totalité de leurs racines, que les labours ordinaires plus ou moins profonds détruisent sur une épaisseur plus ou moins grande à partir du niveau du sol. La vulgarisation de ces particularités a été à l'origine de la modification de l'espacement et du mode de conduite que nous envisageons.

La méthode est bien connue et consiste à n'effectuer que des labours superficiels, mais à les pratiquer en grand nombre, pour maintenir constamment en surface une faible couverture de terre meuble, obstacle efficace aux pertes d'eau depuis les couches profondes. La puissance des vignes ainsi cultivées s'est montrée accrue, et quelquefois d'une façon considérable ; mais pour que l'effet cherché puisse être complètement obtenu, il a paru indispensable

de poursuivre l'exécution des labours pendant toute l'année et surtout pendant toute la saison sèche et de disposer la plantation en conséquence.

On a donc créé des vignobles palissés dans lesquels les laboureurs s'en donnent à cœur joie. Les résultats n'ont pas été toujours favorables, et de tels vignobles ont rapidement vieilli, c'est-à-dire qu'ils ont faibli. Ailleurs les résultats du début ont été reproduits. Ces différences sont assez aisément explicables par l'impossibilité dans laquelle se trouvent les labours superficiels de remplir totalement ce rôle de régulateur de la teneur en eau du sol qui est désiré. Ils conservent bien l'humidité, mais ne peuvent provoquer ni l'accumulation des eaux pluviales, ni l'évacuation de l'humidité excessive.

C'est que le guéret qu'ils forment est de si faible épaisseur que dans les sols tant soit peu compacts la hauteur efficace des précipitations (effet utile, d'après Chaptal) diminue très fortement, que le ruissellement est excessif, et que l'humidité nécessaire à la vie de la plante pendant la saison sèche ne peut être accumulée dans les couches profondes.

D'autre part, ces labours superficiels ne permettent à aucun moment d'évacuer des sols trop mouillés l'excès d'eau qu'ils contiennent, et cela parce qu'ils sont incapables de modifier le relief du sol et les conditions dans lesquelles il peut se ressuyer.

Dans les sols compacts ou humides, ou très perméables, les labours uniquement superficiels donnent donc, sur de longues périodes, des résultats inférieurs ; ils sont tout à fait justifiés, par contre, et avantageux dans les vignobles établis sur sols profonds, frais, meubles, mais parfaitement sains, ceux en somme dans lesquels la teneur en eau est automatiquement réglée sans intervention de l'homme. Partout ailleurs, ils ont donné des résultats mauvais ou médiocres et il a fallu revenir rapidement aux procédés culturaux classiques, aux labours relativement profonds en hiver, seuls capables de donner satisfaction. Du coup, tous les avantages de la culture superficielle, ou du moins ceux qui résident dans la non suppression des racines placées près de la surface, ont été perdus sans recours ; et la disposition du vignoble-cobaye de cette expérience malheureuse n'en a pas été modifiée pour cela, ce qui fait que la résultante de ces efforts désordonnés réside dans l'application du système habituel de culture à une plantation à grand écartement. C'est là que gît la difficulté.

Nous avons, en effet, montré la semaine dernière que les trois labours réglementaires étaient suffisants dans les plantations ordinaires disposées en carré à 1 m. 50 lorsqu'ils étaient exécutés au moment favorable, et que le travail du sol n'était plus nécessaire lorsque la surface est entièrement recouverte par la végétation : à l'ombre, la naissance et la croissance des herbes, comme l'évaporation directe depuis le sol, sont en effet réduites.

Or, dans les plantations à grand espacement, les rameaux ne se rejoignent pas ou ne se rejoignent que plus tard, l'herbe pousse après les pluies, le sol rôtit et fume et des labours supplémentaires deviennent indispensables. C'est ainsi qu'une pratique, née de la volonté d'appliquer les méthodes de culture superficielle mais aboutissant à un insuccès à cet égard parce que les propriétés du sol ont été mal appréciées, conduit finalement :

1° A exécuter davantage de façons culturales ;

2° A diminuer le nombre de souches à l'hectare.

Où est le gain ?

Il est vrai qu'on peut entendre présenter parfois une justification originale de cette façon de procéder, d'après laquelle les grands espacements seraient adoptés pour laisser aux instruments de motoculture la grande place qui leur est indispensable.

A ce compte la viticulture prend l'aspect d'un gros tracteur avec un peu de vigne autour : avouons que c'est un point de vue bien primitif.

Jean BRANAS.

Chronique d'œnologie méridionale

Vins et qualité. — Les vins de la récolte de 1937 continuent à nous surprendre. Nous avons déjà parlé de qualité exceptionnelle, de caractères extraordinaires. Des analyses plus approfondies nous permettent de pénétrer davantage l'intimité de leur composition, de mieux définir les possibilités de conservation.

Aujourd'hui, nous sommes amenés à reconnaître que, contrairement à l'opinion courante, les vins exceptionnels de la récolte 1937 proviennent, pour la plupart, *de raisins qui n'avaient pas atteint leur véritable maturité.* Le suc des raisins a subi une concentration naturelle avant que tous les phénomènes physiologiques qui aboutissent à la maturité aient pu se dérouler et se terminer, d'où concentration des sucres, concentration des acides des raisins verts, tels que l'acide malique, au point que les vins que l'on croyait provenir de raisins presque passerillés, renferment une quantité d'acide tartrique qui est à peu près le tiers et parfois le quart de l'ensemble des acides organiques ; alors que, dans les vins de raisins réellement mûrs, ce rapport se rapproche de l'unité.

Ces acides organiques, autres que l'acide tartrique, disparaissent en grande partie dès les premiers mois de la conservation du vin. L'acidité diminue et les vins apparaissent de plus en plus souples.

Mais on sait que les vins qui proviennent de raisins incomplètement mûrs sont de conservation délicate. Ceci explique-t-il la mauvaise tenue d'un certain nombre de vins de 1937 qui ont un titre alcoolique assez élevé, une acidité encore forte et des traces de sucres négligeables ? C'est vraisemblable.

Quoi qu'il en soit, nous insistons sur la nécessité de surveiller plus que de coutume les vins de 1937, *incomplètement formés.* Leur jeunesse doit être soutenue en évitant toute vidange, en méchant régulièrement, en soutirant dans de la futaille propre et méchée.

Quant à la composition de ces vins exceptionnels, on constate souvent que l'acidité volatile est en raison inverse de la dose d'extrait. En d'autres termes, plus l'extrait est élevé, plus faible est l'acidité volatile. C'est dire que, confirmant ce que nous avons écrit au début de notre première chronique sur les vins de 1937, la qualité ou la quantité d'extrait — et peut-être les deux à la fois — ont agi sur la levure pour modifier les produits de la fermentation alcoolique. C'est la preuve biologique que les moûts de 1937 n'avaient pas du tout la composition habituelle.

Malgré les conseils donnés au laboratoire, diffusés par la presse, les soins apportés à la conservation de ces vins laissent parfois à désirer; on assiste alors à un accroissement de l'acidité volatile assez inquiétant.

Quelques vins ont été obligés de suivre le chemin de la vinaigrerie et de la distillerie ; d'autres, encore marchands, ont été vendus à la consommation au-dessous du cours. Ainsi, au début de la campagne viticole, trop de vins défectueux sont jetés sur le marché à n'importe quel prix pour être surtout consommés.

Il est vraisemblable que la distillation obligatoire sera cette année imposée. Les viticulteurs qui se sont déjà débarrassés des vins défectueux vont être obligés

de livrer une partie de leur meilleur vin. Je sais bien que les transferts peuvent éviter ce scandale, mais le transfert n'est pas obligatoire, il n'est même pas généralisé.

Il est navrant de constater qu'une fois encore on parle de qualité, mais *on n'agit pas* pour la qualité. Il existe un blocage prévisionnel. Pour quelle raison n'existerait-il pas une distillation prévisionnelle ? Peut-être plus utile que le blocage, elle serait certainement plus efficace, pour réaliser la politique de la qualité.

Sur cette dernière, on écrit beaucoup. Que réalise-t-on ? On consomme les mauvais vins, on distille les bons ; les plus faibles degrés atteignent les hauts cours, les plus forts degrés désespèrent les producteurs. Il y a là une contradiction entre le désir et la réalité qui disparaîtra peut-être le jour où l'on reconnaîtra que le problème viticole, avant d'être économique et fiscal, est d'abord technique.

Michel FLANZY.

Le Congrès national du raisin et du jus de raisin. — Sous ce titre paraîtra, au début de janvier, un volume de 250 pages, contenant le texte des rapports et communications du Congrès, qui s'est tenu à Paris, les 10 et 11 septembre derniers.

60 documents de la plus haute importance relateront les études médicales, techniques et scientifiques faites au cours de ces dernières années sur le raisin et le jus de raisin, constituant ainsi la documentation la plus importante qui ait pu être assemblée.

Les personnalités les plus représentatives des milieux médicaux, techniques et scientifiques, s'intéressant au raisin et au jus de raisin, ont pu ainsi faire connaître par le détail le résultat de leurs recherches.

Rappelons que le Congrès fut inauguré par M. Monnet, ministre de l'Agriculture, et présidé par M. Barthe, député, président de la Commission des Boissons de la Chambre, entouré de Mme Suzanne Lacore, ancien sous-secrétaire d'État, de MM. Delthil, sénateur, Delcos, député, vice-président général de la Fédération Française des stations uvales, le professeur Tanon, de l'Académie de Médecine, Portmann, de la Faculté de Médecine de Bordeaux, Paul Boulet, de la Faculté de Médecine de Montpellier.

MM. Rouanet, docteur à Moissac ; Chassant, professeur à l'École nationale d'agriculture à Montpellier ; Colliez, président du raisin marocain ; Gardes, secrétaire de la station uvale de Moissac ; Malvoisin, secrétaire général de l'Union Nationale des Producteurs de Jus de Raisin et de jus de fruits français ; Mme Randoin, directeur du Laboratoire de Physiologie de la nutrition, ont été les rapporteurs généraux de ce Congrès.

Tous ceux qui désirent obtenir un exemplaire de cette brochure peuvent dès maintenant s'adresser à M. Gérard d'Eaubonne, Commissaire général du Congrès, secrétaire général de la Fédération Française des stations uvales, 22, rue de la Chaussée-d'Antin, à Paris. L'envoi de cette brochure leur sera fait, contre la somme de 10 francs en un chèque, mandat ou timbres-poste.

Concours d'appareils Ramasse-sarments. — Le Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers organise, pour fin janvier, un concours doté de prix pour tous modèles de ramasse-sarments : râteaux, ramasseurs-lieurs, ramasseurs-broyeurs, ramasseurs-incinérateurs, etc.

MM. les constructeurs désireux de présenter leurs appareils sont priés de se faire inscrire d'urgence au Secrétariat du Comice, 109, avenue G.-Clemenceau, à Béziers, où tous renseignements utiles leur seront fournis.

BIBLIOGRAPHIE

L'Agenda agricole et viticole 1938, par Vermorel, Président du Comice agricole du Beaujolais.

C'est un élégant volume de 400 pages donnant les meilleures formules et les plus étudiées, pour :

— Obtenir de meilleurs rendements en céréales ;
— Lutter contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;
— Récolter du bon vin ;
— Produire de beaux et bons fruits.

Il contient également tous renseignements utiles concernant : postes, chemins de fer, génie rural, lois fiscales, etc... ainsi que la liste des meilleurs fournisseurs de produits nécessaires à l'agriculture, la viticulture et l'arboriculture.

Prix : franco. . . . . 8 fr. 50

Pour commande de 50 exemplaires, on peut inscrire le nom de l'acheteur sur la couverture.

En vente chez l'auteur à Villefranche (Rhône) et à la Librairie du Progrès agricole et viticole, à Villefranche (Rhône). *Chèques postaux C. C. N°* 1469 *Lyon.*

Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. — Histoire, utilisation, culture. Volume IV : Plantes à boissons, par D. Bois, professeur honoraire de culture au Muséum national d'Histoire naturelle, ancien professeur à l'École coloniale, membre de l'Académie d'Agriculture, membre de l'Académie des Sciences coloniales. 1937, 601 pages, 111 figures. Broché : 120 fr. ; cartonné : 132 fr., Encyclopédie biologique, volume XVII, chez Paul Lechevalier, éditeur, 12, rue de Tournon, Paris (VI^e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 215 fr. Vin blanc supérieur, 235 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 630 fr. Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1936, 1ers crus : Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 2es crus, de 4.800 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1935 : 1ers crus, Médoc, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 4.800 à 6.000 fr. ; 2es crus. 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.200 fr. — Vins blancs 1936 : 1ers Graves supérieurs, de 4.000 à 4.600 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 3.200 à 3.900 fr. ; Graves, 2.800 à 3.400 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 375 à 450 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Blancs, le degré, » fr. » à » fr. » ; Rouges et Rosés, » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (3 janvier 1938). — Cote officielle* : Vins rouges, 8°5 à 9°5, » fr. à » fr. », 10° et au-dessus, » fr. à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ; Rosés, » fr. à » fr. », Café, » fr. » à » fr. » ; Moyenne 9°, » fr. ; Clairettes, » fr. à » fr. ». Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Monipellier (28 décembre). — Rouges, 9°5 : » fr. » ; Rosés, » fr. » ; Blancs, » fr. » ; Vins de café, » fr. ; Pas de cote.

Béziers (31 décembre). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 13 fr. 50 à 15 fr. 75 ; Rosés, 9°5 à 11°5, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 11° à 12°, » fr. » à » fr. ».

Minervois (2 janvier). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 13 fr. 50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (1er janvier). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, » fr. à » fr. ». Pas de cote.

Carcassonne (1er janvier). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de » fr. » à 13 fr. 25. Pas de cote.

Narbonne (30 décembre). — Vins rouges 1937, 9°, » fr. » à » fr. », 9°5, » fr., 10° à 10°5, » fr. » à » fr. », 11° et au-dessus, » fr. à » fr. ». Pas de cote.

Sète (29 décembre). — Rouges, » fr. » à » fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote pour insuffisance d'affaires.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr.; maïs 115 fr. à 119 fr. ; seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 149 fr. à 155 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr.; Rosa, 100 à 110 fr.; Saucisse rouge, 70 à 105 fr. ; Sterling, 55 à 65 fr. Nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 200 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 220 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 215 à 265 fr. ; foin, 215 à 265 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 94 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 300 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 17 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. — Mouton, 6 fr. à 30 fr. ». — Demi-Porc, 11 fr. à 12 fr. — Longe, 11 fr. 50 à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 90 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. » à 103 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 36 fr. 50 à 40 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 117 fr. 50 à 120 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 13 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Dattes, 550 à 650 fr. — Clémentines, 500 à 800 fr. — Mandarines, 330 à 460 fr. — Oranges, 350 à 420 fr. — Noix, 550 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 100 à 170 fr. — Pommes choix, 280 à 550 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. — Marrons, 250 à 420 fr. — Chasselas de Moissac, 700 à 1.800 fr.

Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 85 à 95 fr. — Choux-fleurs, 140 à 600 fr. — Oseille, 200 à 300 fr. — Epinards, 120 à 220 fr. — Tomates, 450 à 580 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 180 à 220 fr. le 100. — Haricots verts, 600 à 1.500 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 200 fr. — Choux de Bruxelles, 120 à 320 fr. — Navets, 60 à 80 fr. — Endives, 300 à 390 fr. — Salsifis, 130 à 450 fr. — Pois verts d'Algérie, 400 à 500 fr.

Le Gérant: F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)

METABISULFITE
DE POTASSE
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

VITICULTEURS !! *l'emploi du*

Thiocal

vous permettra de réaliser une ÉCONOMIE
— et d'améliorer votre production —

▼

Le THIOCAL, solution sulfocalcique, teneur garantie 18 kgs de soufre des polysulfures par 100 kgs

— **Combat l'OIDIUM avec efficacité parfaite.**
— **Agit simultanément contre la pourriture grise, l'anthracnose, l'erinose, les cochenilles, etc.**
— **Prévient le MILDIOU.**
— **Plus adhésif, plus actif et moins cher que le soufre.**

Des centaines d'attestations

▼

Traitements d'hiver, de printemps et d'été

▼

Pour tous renseignements, demandez la brochure
" LES PRODUITS SULFOCALCIQUES ", gracieusement mise à votre disposition par

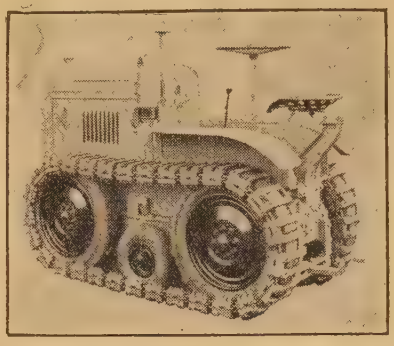
BOZEL-MALETRA Société Industrielle de Produits Chimiques
Capital 100 Millions

38, Rue de Lisbonne, PARIS-8e

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT
destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :
Plaine St-Pierre
BÉZIERS (Hérault)
Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux :
Rue de Miromesnil, 90
PARIS (8e)
Téléph. Labordo 13-30

SUZE

APÉRITIF
A LA GENTIANE

Au cassis, au citron,
ou nature, la SUZE
est un gage de bonne
santé et de longue vie.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

Le Service Publicitaire

Pour votre outillage, vous avez intérêt à venir

AU PROGRÈS

CONCENTRATION DES VINS PAR LE FROID
SULFATAGE MODERNE
MATÉRIEL INDUSTRIEL, AGRICOLE ET VITICOLE
MOTEURS - TRACTEURS — PRODUITS INSECTICIDES

9, Boul. Victor-Hugo, MONTPELLIER

5.455, 6.905, 7.053, 8.357, 8.718, 8.745, 8.748, 8.916, 10.878, 11.803, 4.986, 5.409, 10.868, 12.583, etc....

A. GUGLIERMINA, propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie — Tarif sur demande

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

MAISON FONDÉE EN 1878

QUISSAC (GARD) Téléph. N° 1

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

ENGRAIS COMPLET POLYVALENT ORGANO-CHIMIQUE

CATALYTIQUE, DÉSINFECTANT, INSECTIFUGE

le Fruidor

L'engrais complet polyvalent le plus actif et le fortifiant le plus puissant. Augmente la résistance des plantes, améliore la qualité des récoltes et procure les plus hauts rendements

ENGRAIS de QUALITÉ - POUR TOUS LES SOLS - POUR TOUTES CULTURES

Fabrication spéciale des ÉTABLISSEMENTS LETELLIER, Montpellier

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Stealite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C B. 50

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FERTILITÉ

S'OBTIENT ET
SE MAINTIENT

grâce aux Engrais

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

CONTRE LES CORBEAUX
utilisez
les grappes détonantes de RUGGIERI

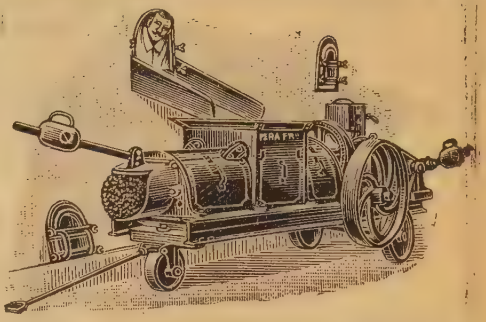
Écrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

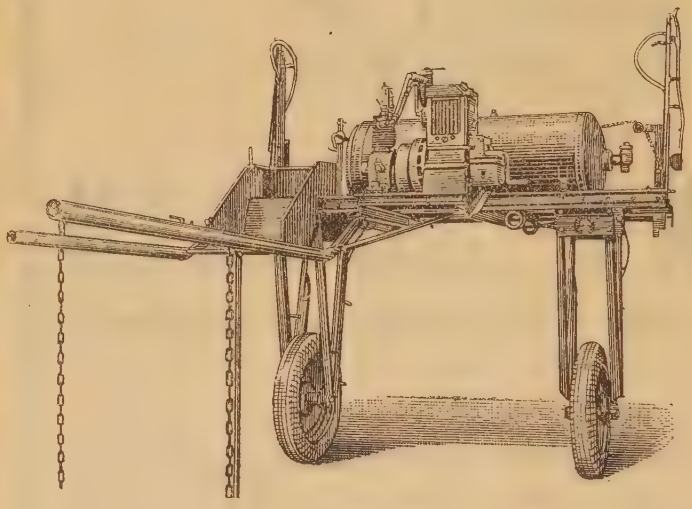
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " **RICHTER** "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

Les plus importantes cultures de plants de traisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

VERALINE MAAG-PROGIL

à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées

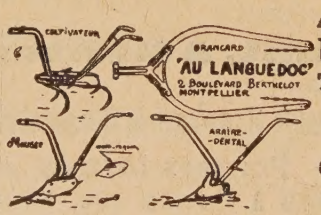
Pour traitements d'hiver

Société PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

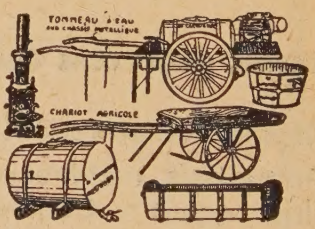
" AU LANGUEDOC "

F. BONNEFOY, Ingénieur des A. & M.



4, Boul. Berthelot
MONTPELLIER
Téléphone : 34-38

Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs
Bineuses
Chariots à fumier



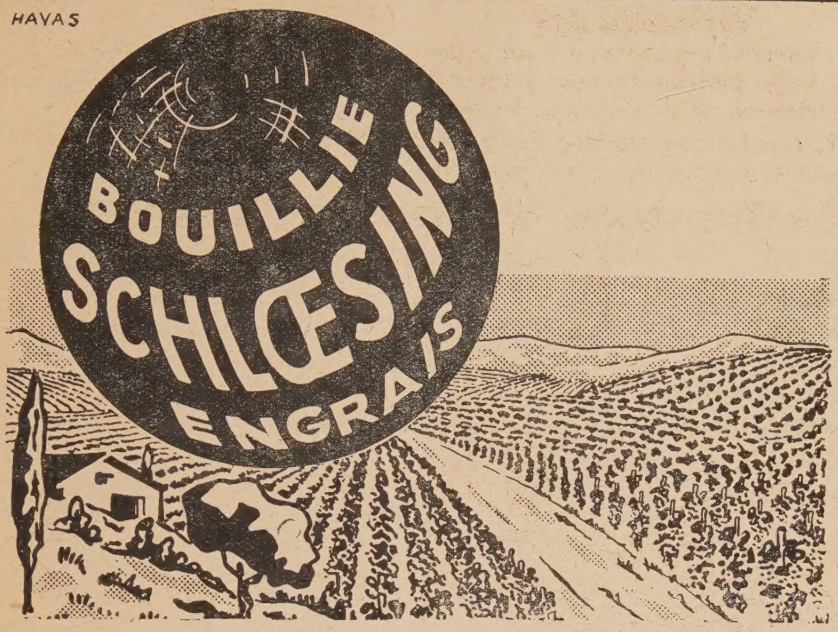
Tonneaux à eaux et à Sulfate, Echaudeuses, Pastières à vendanges

Appareil à sulfater — Catalogue franco

Machines MAC CORMICK — Agent : Moteurs CONORD

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE. COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE contre la CARIE.

Carbosérum, Blancosérum.

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES,
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES. CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.
Insecticides et Fongicides divers, etc., etc.

Demandez les Notices gratuites et franco.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON